

VALENTINE'S TASTING MENU

Welcome drink glass of cava rosé



APPETIZERS

Beetroot hummus with Indian bread

Marinated salmon blini, tobiko and miso

Homemade porcini mushroom croquettes



STARTER

Cumin candied eggplant, smoked sardine,
mozzarella and dried tomatoes



FISH

Flame-baked tuna loin with ponzu and strawberry "pico de gallo"



MEAT

Beef tataki, confit shitake and satay sauce



DESSERT

White chocolate, vanilla and raspberry

Petit fours

Mineral water and coffee

MENU DÉGUSTATION DE LA SAINT-VALENTIN

Cava rosé comme bienvenue



APÉRITIFS

Houmous de betterave et pain indien

Blini au saumon mariné, tobiko et miso

Croquettes maison de cèpes



ENTRANT

Aubergines confites au cumin, sardine fumée,
mozzarella et tomates séchées



POISSON

Filet de thon à la flamme avec ponzu et "pico de gallo" aux fraises



VIANDE

Tataki de boeuf, shitake confit et sauce satay



DESSERT

Chocolat blanc, vanille et framboise

Petits fours

Eau et café

